Microwave Oven

User manual

MC11J7033C*

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 1 6/25/2015 3:44:33 PM

Contents

Important safety instructions **4**

Installation **17**

Accessories 17
Turntable 19
Cleaning 19
Replacement (repair) 21
Care against an extended period of disuse 21

Quick look-up guide **22**

Oven features **23**

Oven 23
Control panel 24

Oven use **25**

How a microwave oven works 25
Checking that your oven is operating correctly 26
Setting the time 26
Cooking/Reheating 27
Power levels and time variations 28
Adjusting the cooking time 29
Stopping the cooking 29
Setting the energy save mode 30
Using the popcorn feature 31
Using the slim fry cook features 32
Slim fry guide 33
Using the defrost features 35
Defrost guide 36
Using the auto reheat/cook features 37
Auto reheat/cook guide 38
Convection 41
Grilling 42
Choosing the accessories 43
Combining microwaves and grill 44
Combining microwaves and convection 45
Switching the beeper off 47
Using the child lock features 47
Demonstration mode 48

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 2 6/25/2015 3:44:33 PM

Cookware guide **49**

Cooking guide **51**

Microwaves 51
Cooking 51
Reheating 56
Reheating liquids 56
Reheating baby food 57
Remark: 57
Defrosting 60
Grill 62
Microwave + Grill 62
Convection 64
Microwave + Convection 64
Tips and tricks 66

Troubleshooting **67**

Troubleshooting 67
Information codes 73

Technical specifications **74**

Warranty **75**

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 3 6/25/2015 3:44:33 PM

Important safety instructions

Congratulations on your new Samsung microwave oven. This manual contains important information on the installation, use and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your microwave oven's many benefits and features.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your microwave oven.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.

C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
   1. Door (bent),
   2. Hinges and latches, (broken or loosened),
   3. Door seals and sealing surface.

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 4 6/25/2015 3:44:33 PM

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

⚠ CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

	Do NOT attempt.		Unplug the power plug from the wall socket.
	Do NOT disassemble.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Do NOT touch.		Call the service center for help.
	Follow directions explicitly.		Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 5 6/25/2015 3:44:34 PM

Important safety instructions

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

⚠ WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on page 4.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 8 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 6 6/25/2015 3:44:34 PM

16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.

17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- **a.** Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- **b.** Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
- **c.** If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- **d.** Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:

- **a.** Do not overheat liquid.
- **b.** Stir liquid both before and halfway through heating it.
- **c.** Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- **d.** After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- **e.** Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

19. Oversized foods or oversized metal utensils should not inserted in microwave / toaster oven as they may create a fire of electric shock.

20. Do not clean with metal scouring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

21. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.

22. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

23. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 7 6/25/2015 3:44:34 PM

Important safety instructions

⚠ CAUTION

1. Over The Range model Only

- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

2. Push Button type model Only

- Pre-caution for safe use to avoid possible exposure to excessive micro oven energy : Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the “Use of Extension Cords” section below.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 8 6/25/2015 3:44:34 PM

USE OF EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer too.

⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.

- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
- Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 9 6/25/2015 3:44:34 PM

Important safety instructions

This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific “Grounding instructions” found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is grounded in accordance with local and national codes.

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a 20A circuit. If you connect the oven to a 15A circuit, make sure that the circuit breaker is operable.

Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.
Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord when you unplug the oven.

- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Faili ng to do so may result in electric shock or fire.

When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 10 6/25/2015 3:44:34 PM

⚠ INSTALLATION CAUTIONS

Position the oven so that the plug is easily accessible.

- Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Unplug the oven when it is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

⚠ CRITICAL USAGE WARNINGS

If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Mic rowave Energy”, found in the beginning of this Safety Information Section.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.

- Failing to do so may result in burns.

In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet, or a flat tray.

Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 11 6/25/2015 3:44:34 PM

Important safety instructions

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When the oven requires repair, contact your nearest service center.

If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised. Make sure that the appliance is out of the reach of children.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.

- The heat on the inside of the oven can cause burns.

Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.

- These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.

- Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
- Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 12 6/25/2015 3:44:34 PM

USAGE CAUTIONS

If the surface of the microwave is cracked, turn it off.

- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.

Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 13 6/25/2015 3:44:34 PM

Important safety instructions

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.

Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after the oven has been turned off.

⚠ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance. (external/internal)

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

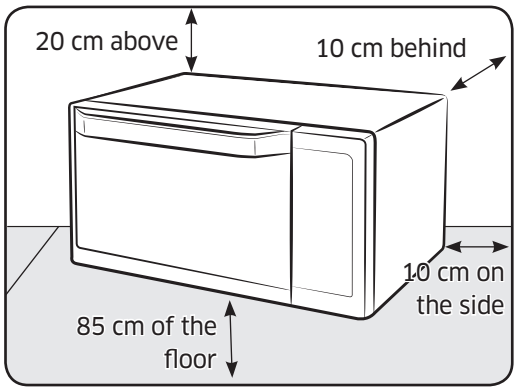
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 14 6/25/2015 3:44:34 PM

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

- **NOT FOR BUILT-IN INSTALLATION**

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)



4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

Clean the roller rings periodically and wash the turntable as required. You can wash the turntable safely in your dishwasher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 15 6/25/2015 3:44:35 PM

Important safety instructions

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the microwave parts.

- Do not repair, replace or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.
- Do not use the oven if it is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged. Door damage includes a broken hinge, a worn out seal, or distorted/bent casing.
- Do not remove the oven from its casing.
- This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

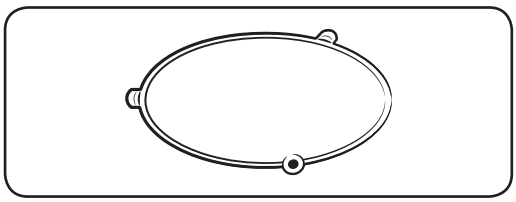
SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 16 6/25/2015 3:44:35 PM

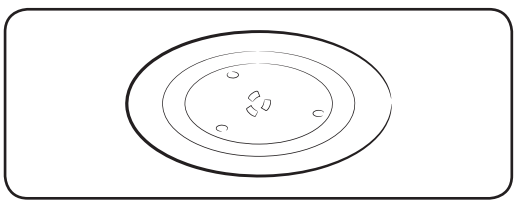
Installation

Accessories

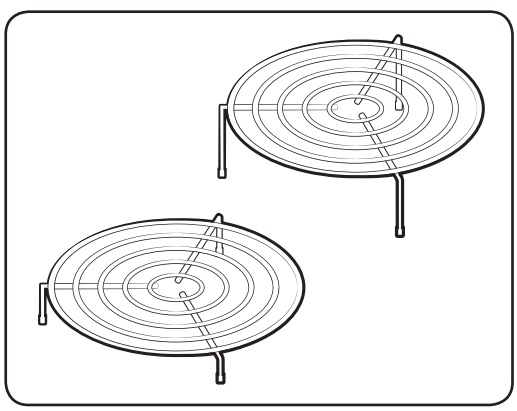
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



01 Roller ring *, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.



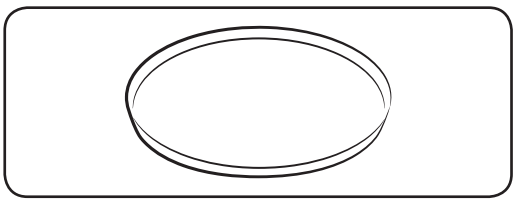
02 Turntable *, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 High rack, Low rack *, to be placed on the turntable.
Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 17 6/25/2015 3:44:35 PM

Installation



04 Crusty plate *.
Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

☛ IMPORTANT

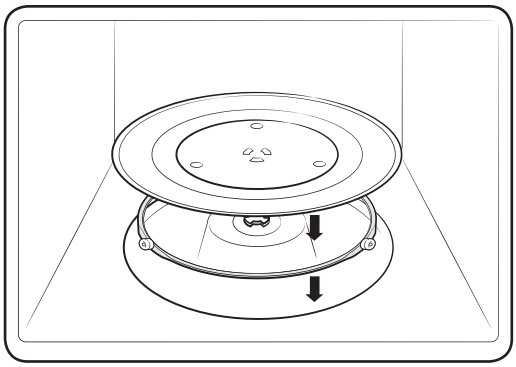
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

NOTE

If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center using the phone number listed on the last page of this manual or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 18 6/25/2015 3:44:35 PM

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

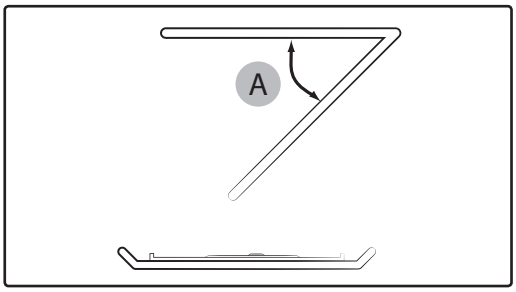
To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 19 6/25/2015 3:44:36 PM

Installation

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 20 6/25/2015 3:44:36 PM

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

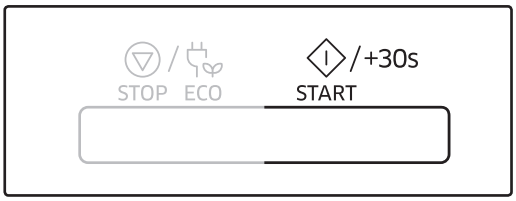
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 21 6/25/2015 3:44:36 PM

Quick look-up guide

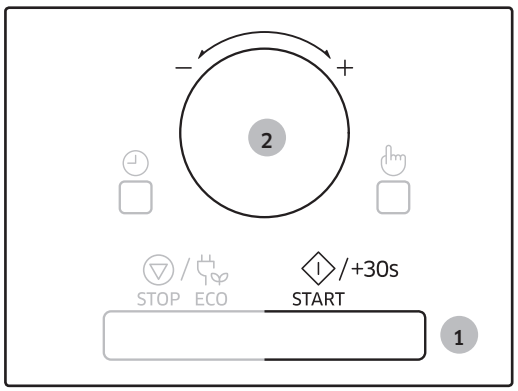


If you want to cook some food.

Place the food in the oven.
Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



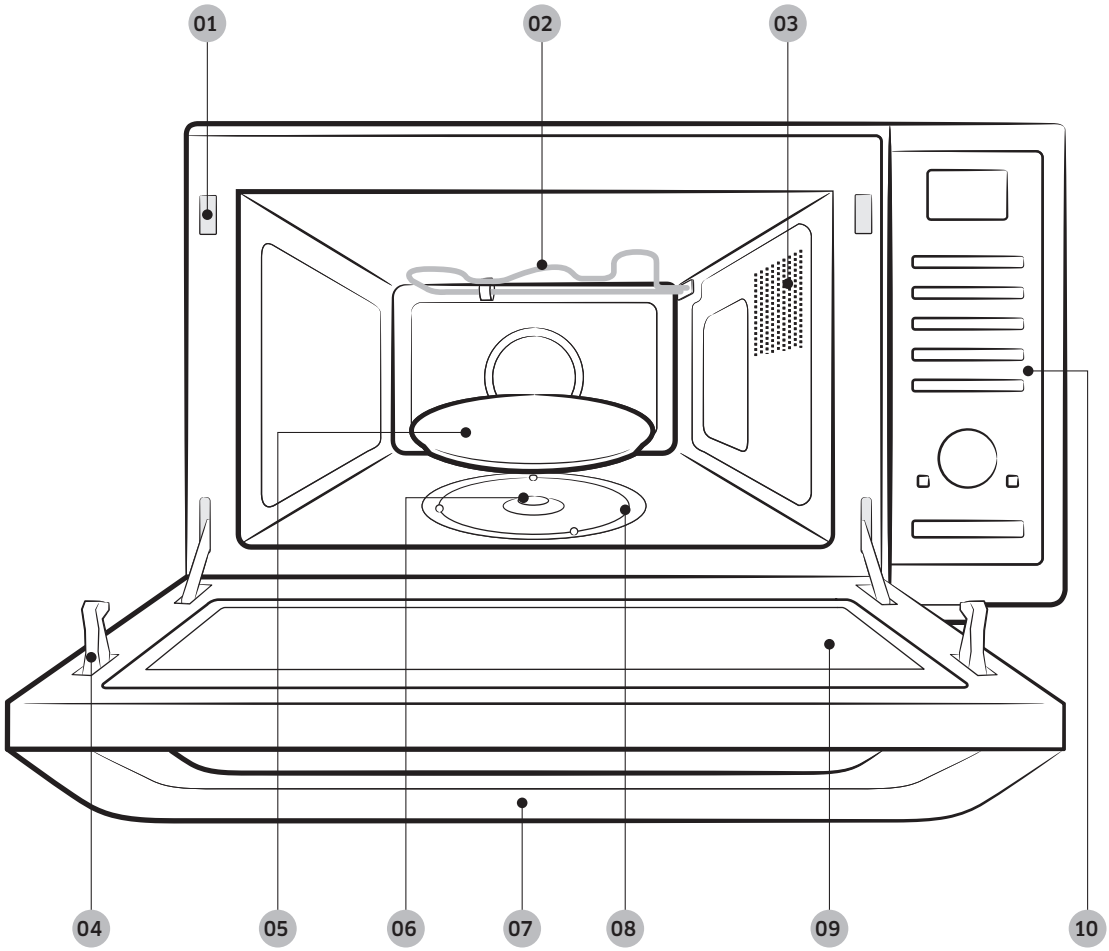
If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial**, You can set the time as you want.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 22 6/25/2015 3:44:36 PM

Oven features

Oven

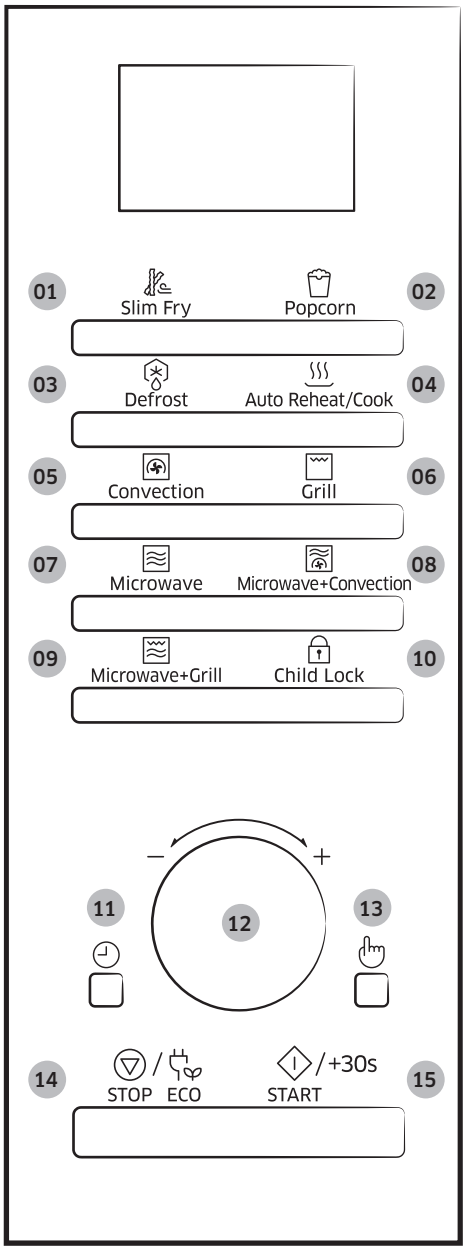


01 Safety interlock holes
02 Heating element
03 Light
04 Door latches
05 Turntable
06 Coupler
07 Door Handle
08 Roller Ring
09 Door
10 Control Panel

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 23 6/25/2015 3:44:36 PM

Oven features

Control panel



01 Slim Fry Button
02 Popcorn Button
03 Defrost Button
04 Auto Reheat/Cook Button
05 Convection Button
06 Grill Button
07 Microwave Button
08 Microwave+Convection Button
09 Microwave+Grill Button
10 Child Lock Button
11 Clock Button
12 Dial
13 Select Button
14 Stop/Eco Button
15 Start/+30s Button

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 24 6/25/2015 3:44:37 PM

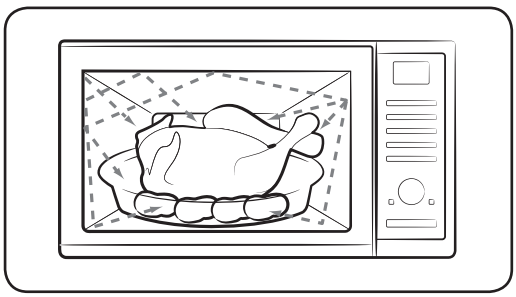
Oven use

How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

⚠ CAUTION

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 25 6/25/2015 3:44:37 PM

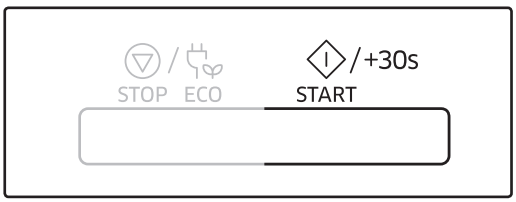
Oven use

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 67-72.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 850 W) is used, the water takes longer to boil.



Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door

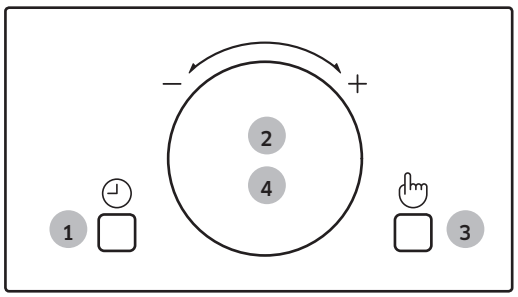
Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

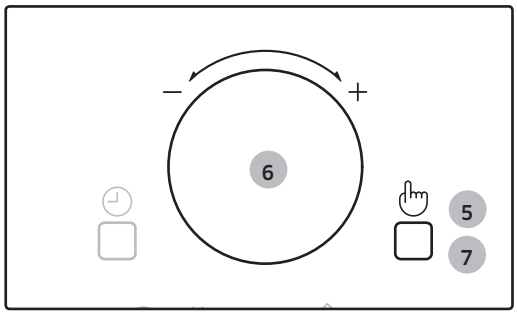


NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. Press the **Clock** button.
2. Turn the **Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Select** button to complete the setup.
4. Turn the **Dial** to set the hour.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 26 6/25/2015 3:44:37 PM



5. Press the **Select** button.
6. Turn the **Dial** to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Select** button.
   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

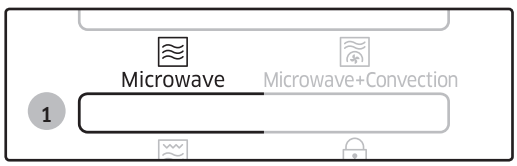
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

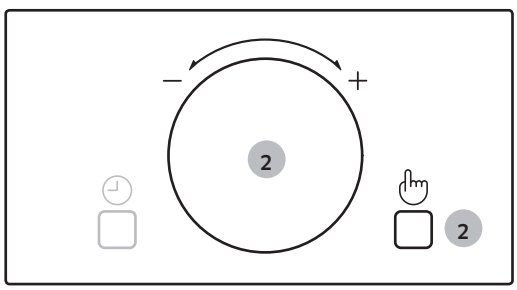
⚠ CAUTION

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



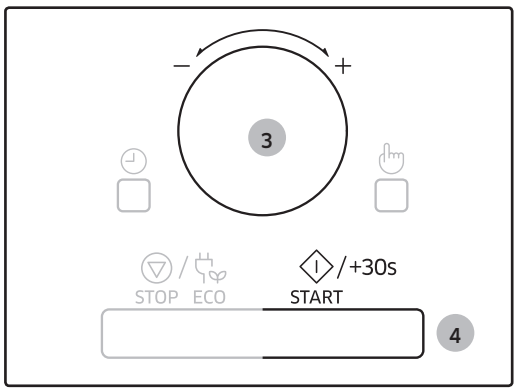
1. Press the **Microwave** button.
   Result: The following indications are displayed:
   ≋ (microwave mode)
   100 (Power Level : 100 %)



2. Turn the **Dial** until the appropriate power level is displayed.
   At that time, press the **Select** button to set the power level.
   - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 27 6/25/2015 3:44:38 PM

Oven use



3. Set the cooking time by turning the **Dial**.
   Result: The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between ten power levels.

Power level	Percentage
Warm	10 %
Defrost	20 %
Low	30 %
Medium low	40 %
Medium	50 %
Simmer	60 %
Medium high	70 %
Reheat	80 %
Saute	90 %
High	100 %

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

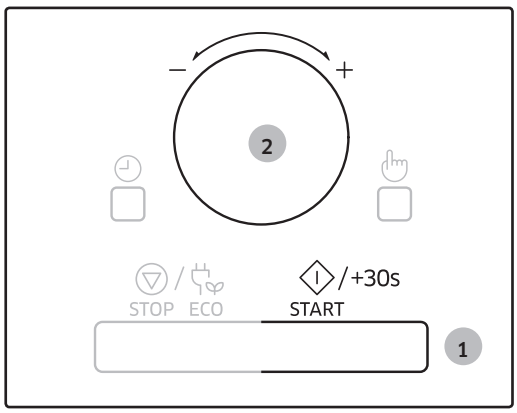
If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 28 6/25/2015 3:44:38 PM

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 29 6/25/2015 3:44:38 PM

Oven use

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.

- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

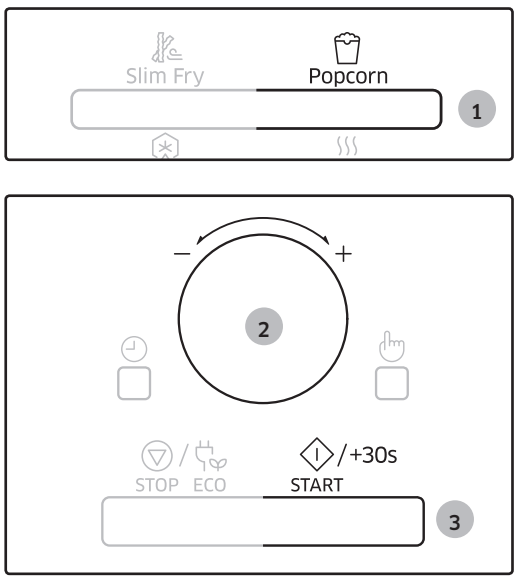
Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 30 6/25/2015 3:44:38 PM

Using the popcorn feature

The **Popcorn** feature has a pre-programmed cooking time and power level. You do not need to set either the cooking time or the power level.
Open the door. Place the food in the center of the turntable. Close the door.



1. Press the **Popcorn** button.
2. Select the size of the serving by turning the **Dial**.
3. Press **START/+30s** button.
   Result:
   - Cooking starts.
   - The oven beeps when cooking is complete.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

The following table displays the **Popcorn** program, food quantities, and instructions.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Popcorn	3.0 oz (85 g) 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.
2 Popcorn	3.5 oz (100 g) 1 package	

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 31 6/25/2015 3:44:38 PM

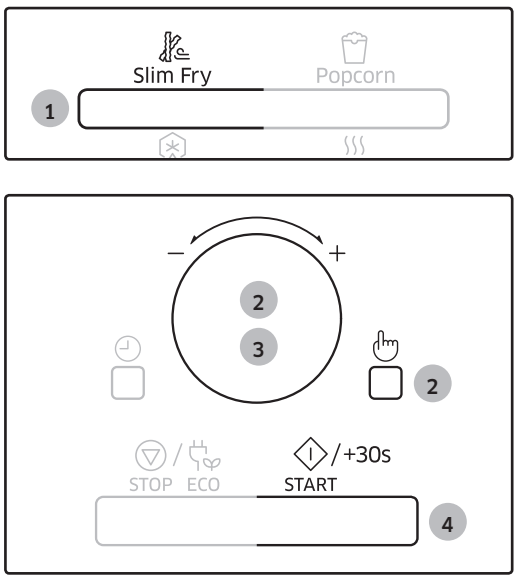
Oven use

Using the slim fry cook features

The 9 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can choose the type of food by turning the **Dial**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Slim Fry** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial**.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
   At that time, press the **Select** button to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 32 6/25/2015 3:44:39 PM

Slim fry guide

The following table presents the 9 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Frozen Oven Chips	2 servings (0.7-0.8 lb) 4 servings (1.0-1.1 lbs)	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack.
2 Frozen Prawns	1 serving (0.5-0.6 lb) 2 servings (0.7-0.8 lb)	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on high rack.
3 Frozen Chicken Nuggets	1 serving (0.5-0.6 lb) 2 servings (0.8-0.9 lb)	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack.
4 Chicken Wings	1 serving (0.3-0.4 lb) 2 servings (0.5-0.6 lb)	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Open the door and turn over the wings after beep sounds. (The oven will stop cooking.) Press **START/+30s** to continue. Let stand for 1-2 minutes.
5 Homemade French Fries	2 servings (0.7-0.8 lb) 4 servings (1.0-1.1 lbs)	Use hard to medium potatoes. Wash and peel potatoes and cut into sticks about 3/8 inches thick (10 mm). Soak in cold water for 30 minutes. Dry them with a towel, weigh them and brush with 1 teaspoon olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Open the door and turn over the fries after beep sounds. Press **START/+30s** to continue. (The oven keeps operating if you do not open the door.) Let stand for 1-2 minutes.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 33 6/25/2015 3:44:39 PM

Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
6 Frozen Potato Wedges	1 serving (0.5-0.6 lb) 2 servings (0.7-0.8 lb) 3 servings (0.9-1.0 lb)	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Let stand for 1-2 minutes.
7 Frozen Potato Croquettes	1 serving (0.5-0.6 lb) 2 servings (0.7-0.8 lb)	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on high rack.
8 Drumsticks	1 serving (0.5-0.6 lb) 2 servings (0.7-0.8 lb) 3 servings (0.9-1.0 lb)	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Open the door and turn over the drumsticks after beep sounds. The oven will stop cooking. Press **START/+30s** to continue. Let stand for 1-2 minutes.
9 Frozen Mini Spring Rolls	1 serving (0.5-0.6 lb) 2 servings (0.7-0.8 lb)	Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on high rack.

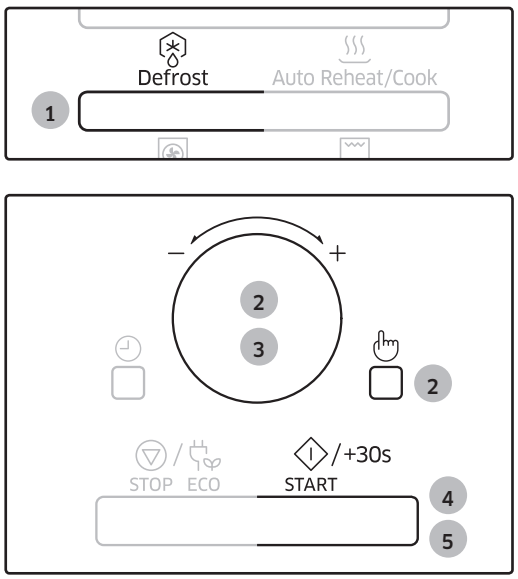
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 34 6/25/2015 3:44:39 PM

Using the defrost features

The **Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.



Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button to finish defrosting.
   Result: When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 35 6/25/2015 3:44:39 PM

Oven use

Defrost guide

The following table presents the various **Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	0.1-3.5 lbs	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Let stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	0.1-3.5 lbs	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken parts. Let stand for 20-60 minutes.
3 Fish	0.1-3.5 lbs	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This program is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Let stand for 20-60 minutes.
4 Bread/Cake	0.1-2.0 lbs	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over as soon as the oven beeps. (The oven keeps operating and only stops when you open the door.) This program is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This program is also suitable for all kinds of yeast cakes, biscuits, cheese cakes, and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes or for cake with chocolate topping. Let stand for 10-30 minutes.

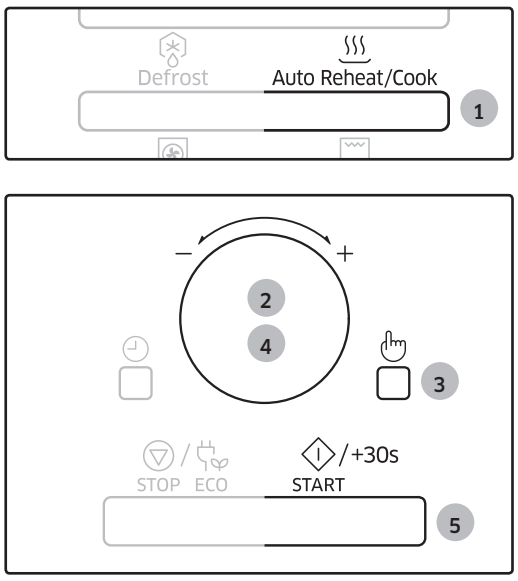
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 36 6/25/2015 3:44:39 PM

Using the auto reheat/cook features

The 30 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can choose the type of food by turning the **Dial**.

⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.
2. Turn the **Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
3. Select the Auto Reheat by pressing the **Select** button.
4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 37 6/25/2015 3:44:39 PM

Oven use

Auto reheat/cook guide

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Beverage	1/2 cup	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.
1-2 Beverage	1 cup	
1-3 Beverage	2 cups	
1-4 Casserole	8 oz	Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. Stir the food once before serving. Contents: Casserole, refrigerated foods.
1-5 Casserole	16 oz	
1-6 Casserole	24 oz	
1-7 Casserole	32 oz	
1-8 Dinner Plate	9-12 oz	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. Contents: 3-4 oz meat, poultry, or fish (up to 6 oz with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3-4 oz)

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 38 6/25/2015 3:44:39 PM

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-9 Pasta	8 oz	Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. Stir the food once before serving. Contents: Pasta: canned spaghetti and ravioli.
1-10 Pasta	16 oz	
1-11 Pasta	24 oz	
1-12 Pasta	32 oz	
1-13 Frozen Breakfast	4-6 oz	Follow the package instructions for covering and letting stand. Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, pancakes, waffles, etc. When microwave beeps, stir and restart.
1-14 Frozen Breakfast	7-8 oz	
1-15 Frozen Dinner	8-10 oz	Remove the food from its wrapping and follow the instructions on the box for covering and letting stand.
1-16 Frozen Dinner	11-14 oz	
1-17 Frozen Dinner	15-18 oz	

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 39 6/25/2015 3:44:39 PM

Oven use

2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 White Rice	1 cup	Use a large glass pyrex bowl with lid. Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing. When microwave beeps, stir food.
2-2 White Rice	2 cups	
2-3 Chicken Breasts	2 pieces	Brush chicken breasts with oil and spices. Put them in a circle on high rack. After beep sounds, open the door and turn over the chicken breasts. Press **START/+30s** to continue. Let stand for 2-3minutes.
2-4 Chicken Breasts	4 pieces	
2-5 Broccoli Florets	0.3 lb	Wash and clean the broccoli. Prepare the florets and place in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water. Cover during cooking and stir afterwards.
2-6 Broccoli Florets	0.5 lb	
2-7 Broccoli Florets	0.8 lb	
2-8 Broccoli Florets	1.1 lbs	
2-9 Peeled Potatoes	0.6 lb	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Add 1-4 tablespoons of water. Cover during cooking. Let stand for 3 minutes.
2-10 Peeled Potatoes	1.0 lb	
2-11 Fish Fillets	2 pieces	Place the fillets (cod, pollack etc.) on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.
2-12 Fish Fillets	4 pieces	
2-13 Roast Chicken	3-4 lbs	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push **START/+30s** button to continue process. Stand for 5 minutes.

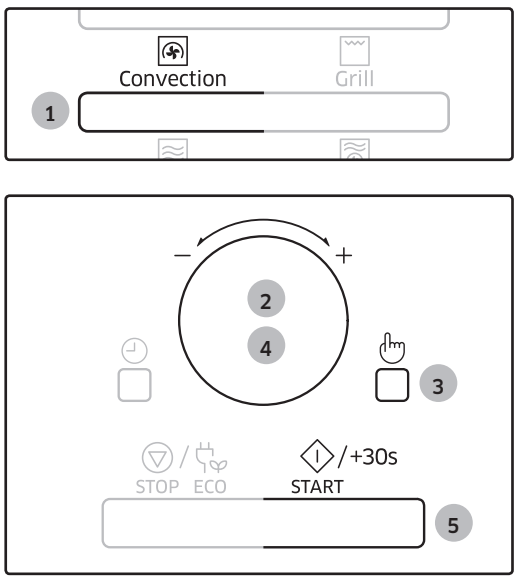
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 40 6/25/2015 3:44:40 PM

Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 100 °F to 400 °F. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



1. Press the **Convection** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   350 °F (temperature)
2. Set the temperature by turning the **Dial**. (Temperature : 100 ~ 400 °F
   400, 375, 350, 325, 300, 250, 200, 100 °F)
   - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Press the **Select** button.
4. Set the cooking time by turning the **Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

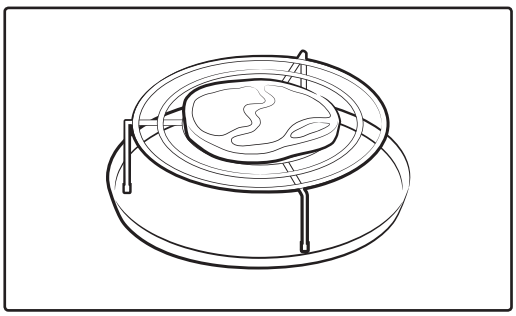
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 41 6/25/2015 3:44:40 PM

Oven use

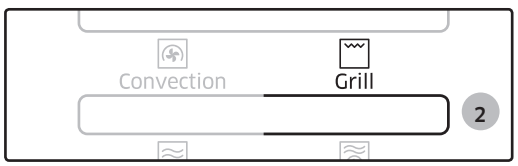
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

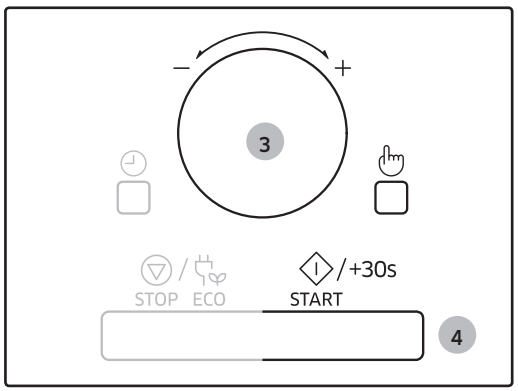


1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** button.
Result: The following indications are displayed:
(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



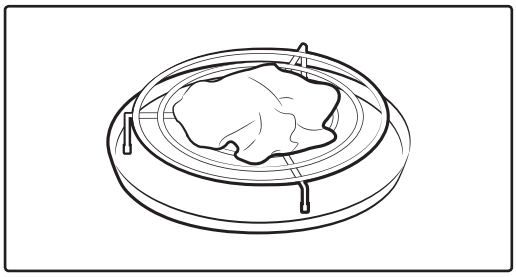
3. Set the grilling time by turning the **Dial**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.
Result: Grilling starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 42 6/25/2015 3:44:40 PM

Choosing the accessories



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.
Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

⚠ CAUTION

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 49-50.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 43 6/25/2015 3:44:40 PM

Oven use

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

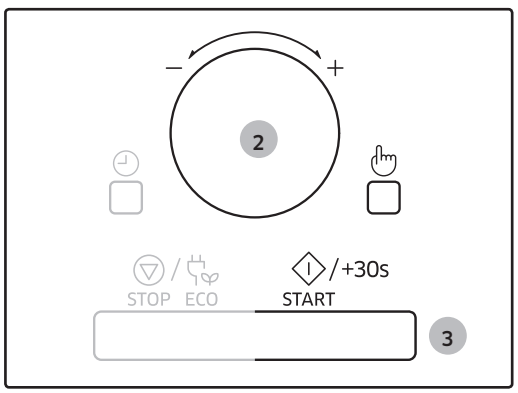
⚠ CAUTION

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

⚠ CAUTION

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Microwave+Grill** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave & grill combi mode)
2. Set the cooking time by turning the **Dial**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
3. Press the **START/+30s** button.
   Result: Combination cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 44 6/25/2015 3:44:41 PM

Combining microwaves and convection

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

⚠ CAUTION

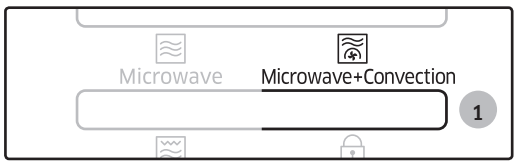
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

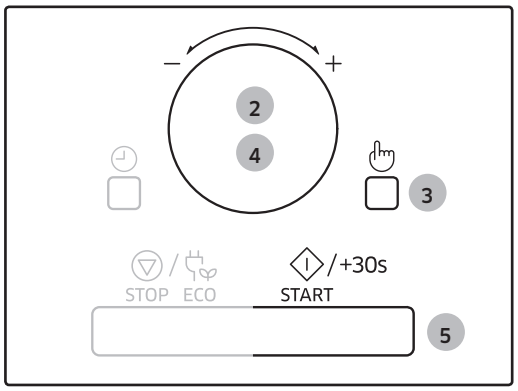
⚠ CAUTION

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 45 6/25/2015 3:44:41 PM

Oven use





1. Press the **Microwave+Convection** button.

2. Select the appropriate temperature by turning the **Dial**.
   (Temperature : 100 ~ 400 °F
   400, 375, 350, 325, 300, 250, 200, 100 °F)
   - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

   Result: The following indications are displayed:
   (microwave & convection combi mode)
   350 °F (temperature)

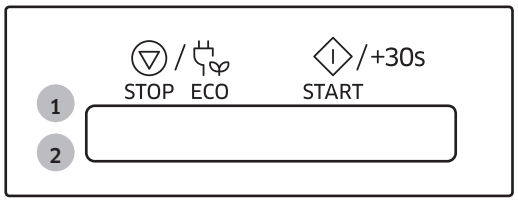
3. Press the **Select** button.
4. Set the cooking time by turning the **Dial**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
5. Press the **START/+30s** button.

   Result: Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 46 6/25/2015 3:44:41 PM

Switching the beeper off

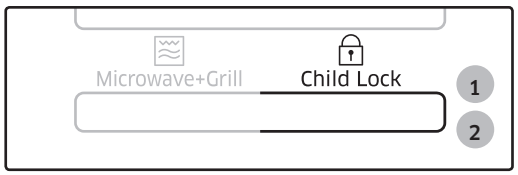
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

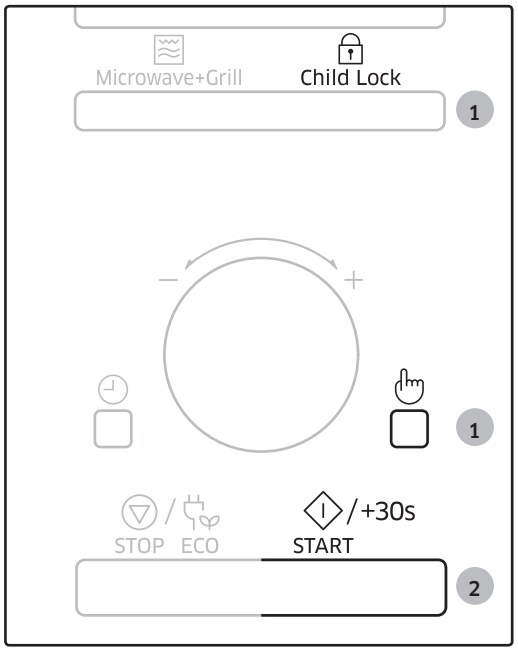
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result: The oven can be used normally

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 47 6/25/2015 3:44:41 PM

Oven use

Demonstration mode

You can use the demonstration mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.



1. Press the **Select** and **Child Lock** button for 1 second.
   Result: The display shows “On”.
2. Press the **START/+30s** button. Now Demonstration mode is on.

NOTE

To turn demo mode off, repeat 1-2 step.
It will be displayed “OFF”.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 48 6/25/2015 3:44:41 PM

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 49 6/25/2015 3:44:42 PM

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 50 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 51 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	0.3 lb	70 %	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	0.7 lb	70 %	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Peas	0.7 lb	70 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	0.7 lb	70 %	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	0.7 lb	70 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	0.7 lb	70 %	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 52 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 0.6 lb unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	0.6 lb 1.0 lb	100 %	3-4 5½-6
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems so they point to the center. Let stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	1.0 lb	100 %	4½-5
	Instructions Let stand 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. Let stand for 3 minutes.		
Carrots	1.0 lb	100 %	6-7
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Let stand for 3 minutes.		
Cauliflower	0.6 lb 1.0 lb	100 %	3½-4 6-7
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets in half. Arrange stems so they point to the center. Let stand for 3 minutes.		
Zucchini	0.6 lb	100 %	4-5
	Instructions Cut zucchini into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Let stand for 3 minutes.		
Eggplant	0.6 lb	100 %	3-4
	Instructions Cut eggplant into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Let stand for 3 minutes.		
Leeks	0.6 lb	100 %	3½-4
	Instructions Cut leeks into thick slices. Let stand for 3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 53 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	0.25 lb 0.6 lb	100 %	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Let stand for 3 minutes.		
Onions	0.6 lb	100 %	5-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Let stand for 3 minutes.		
Pepper	0.6 lb	100 %	5-6
	Instructions Cut pepper into small slices. Let stand for 3 minutes.		
Potatoes	0.6 lb 1.0 lb	100 %	5-6 8-9
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Let stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	0.6 lb	100 %	6-7
	Instructions Cut turnip into small cubes. Let stand for 3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 54 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	1 cup 1½ cups	50 %	23-25 26-28
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice. Let stand for 5 minutes. Add 3 cups of cold water for 1½ cups of rice. Let stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	1 cup 1½ cups	50 %	25-27 28-30
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice. Let stand for 5 minutes. Add 3 cups of cold water for 1½ cups of rice. Let stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	1 cup	80 %	16-17
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice/wild rice mix. Let stand for 5 minutes. Let stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	1 cup	80 %	17-18
	Instructions Add 1¾ cups of cold water to 1 cup of mixed rice/grain. Let stand for 5 minutes.		
Pasta	1 cup	80 %	10-11
	Instructions Add 4¼ cups of water. Let stand for 5 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 55 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about 65-68 °F or a chilled food with a temperature of about 41-45 °F.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 100 % power while others should be reheated using 60 %, 50 % or even 30 %.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 56 6/25/2015 3:44:42 PM

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 86-104 °F.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 99 °F.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	100 %	1½-2 3½-4 4-4½ 4½-5
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Let stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	0.6 lb 0.8 lb 1.0 lb 1.2 lbs	80 %	3½-4 4½-5 6-6½ 7-7½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with a plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Let stand for 2-3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 57 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	0.8 lb	70 %	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lb	70 %	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Let stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lb	70 %	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	0.8 lb 1.0 lb 1.2 lbs	70 %	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Let stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	0.9 lb	70 %	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Let stand for 1-2 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 58 6/25/2015 3:44:42 PM

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	0.4 lb	70 %	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	0.4 lb	70 %	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place in the center of turntable. Cook uncovered. Shake well and let stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 59 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -5 to -4 °F, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	0.6 lb 1.1 lbs	20 %	6-7 8-13
Pork Steaks	0.6 lb	20 %	7-8
	Instructions Place the meat on the turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-30 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 60 6/25/2015 3:44:42 PM

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	1.1 lbs (2 pcs)	20 %	14-15
Whole Chicken	2.7 lbs	20 %	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	0.4 lb	20 %	6-7
Whole Fish	0.9 lb	20 %	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 10-25 minutes.		
Fruits			
Berries	0.7 lb	20 %	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Let stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls	2 pcs	20 %	1-1½
(each ca. 50 g)	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	0.6 lb	20 %	4-4½
German bread	1.1 lbs	20 %	7-9
(Wheat + Rye Flour)	**Instructions** Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 5-20 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 61 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. The default power level for this mode is 30 %

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 62 6/25/2015 3:44:42 PM

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Grilled Tomatoes	0.9 lb (2 pcs)	30 % + Grill	15-18	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	1.1 lbs	1 step 30 % + Grill 2 step Grill	15-18	8-10
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	1.0 lb	1 step 30 % + Grill 2 step Grill	15-18	3-5
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 0.9 lb)	30 % + Grill	10-13	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	1.1 lbs. (2 pcs)	30 % + Grill	18-20	10-12
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling, let stand for 2-3 minutes.			
Roast Fish	0.9-1.1 lbs	1 step 30 % + Grill 2 step Grill	13-15	6-8
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling, let stand for 2-3 minutes.			

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 63 6/25/2015 3:44:42 PM

Cooking guide

Convection

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.
This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

Microwave + Convection

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.
The default power level for this mode is 30 %

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 64 6/25/2015 3:44:43 PM

Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pizza Frozen Pizza (Ready baked)	0.7-0.9 lb	1 step 30 % + 400 °F 2 step Conv. 400 °F	9-11	9-11
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking, let stand for 2-3 minutes.			
Pasta Frozen Lasagne	0.9 lb	1 step 30 % + 400 °F 2 step Conv. 400 °F	16-18	4-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes.			
Meat Roast Beef/Roast Lamb (Medium)	2.7-2.9 lbs	30 % + 350 °F	22-25	17-20
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and let stand for 10-15 minutes.			
Cake Marble Cake (Fresh Dough)	1.1 lbs	Only 350 °F	47-52	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking, let stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	12 x 0.06 lb	Only 350 °F	35-38	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking, let stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	0.45-0.6 lb	Only 400 °F	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 65 6/25/2015 3:44:43 PM

Cooking guide

Tips and tricks

Melting butter

Put about 3 tablespoons butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 90 %, until butter is melted.

Melting chocolate

Put about a half cup (¼ lb) chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 50 % until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put ¾ oz (20 g) crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets ⅓ oz (10 g) for 5 minutes in cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 3 teaspoons) with 2⅔ tablespoons (40 g) sugar and 1 cup (250 ml) cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 21 oz of fruit (600 g or about 2½ cups) (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 1½ cups (300 g) preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 90 %. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Let stand with the lid on for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix the pudding mix with milk following the manufacturer's instructions. Add sugar if instructed. Stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.
Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread about 1 oz (30 g) of sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves when taking out!

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 66 6/25/2015 3:44:43 PM

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 67 6/25/2015 3:44:43 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 68 6/25/2015 3:44:43 PM

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 69 6/25/2015 3:44:43 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 70 6/25/2015 3:44:43 PM

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 71 6/25/2015 3:44:43 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 72 6/25/2015 3:44:43 PM

Information codes

Code	Description	Action
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 73 6/25/2015 3:44:43 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC11J7033C*
Power source	120 V ~ 60 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 1450 W 1400 W 850 W Max. 1450 W
Output power	850 W
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 20 $^{19}/_{32}$ x 12 $^{21}/_{128}$ x 19 $^{59}/_{64}$ 14 $^{11}/_{16}$ x 9 $^{11}/_{64}$ x 14 $^{9}/_{16}$
Volume	1.1 Cu.Ft
Weight Net	 44.1 lbs.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 74 6/25/2015 3:44:43 PM

Warranty

Samsung microwave oven

Limited warranty to original purchaser

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, FIVE (5) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel
- A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, Filter, or Wire Rack

User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous United States. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 75 6/25/2015 3:44:43 PM

Warranty

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 76 6/25/2015 3:44:43 PM

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some provinces or territories may or may not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (726-7864) or www.samsung.com/ca/support (English), www.samsung.com/ca_fr/support (French)

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 77 6/25/2015 3:44:43 PM

Memo

Memo

Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DE68-04334R-01

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_EN.indd 80 6/25/2015 3:44:43 PM

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC11J7033C*

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 1 6/25/2015 3:44:30 PM

Table des matières

Consignes de sécurité importantes **4**

Installation **17**

Accessoires 17
Plateau tournant 19
Nettoyage 19
Remplacement (réparation) 21
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 21

Présentation rapide **22**

Fonctions du four **23**

Four 23
Tableau de commande 24

Utilisation du four **25**

Fonctionnement d'un four micro-ondes 25
Vérification du bon fonctionnement de votre four 26
Réglage de l'horloge 26
Cuisson/Réchauffage 27
Niveaux de puissance et variations de temps 28
Réglage du temps de cuisson 29
Arrêt de la cuisson 29
Réglage du mode d'économie d'énergie 30
Utilisation de la fonction Popcorn (Pop-corn) 31
Utilisation des fonctions de cuisson Frire avec peu de graisse 32
Guide Frire avec peu de graisse 33
Utilisation des fonctions de décongélation 35
Guide de décongélation 36
Utilisation des fonctions Réchauffage/Cuisson automatiques 37
Guide de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques 38
Cuisson par convection 41
Faire griller 42
Choix des accessoires 43
Combinaison micro-ondes et gril 44
Combinaison micro-ondes et convection 45
Arrêt du signal sonore 47
Utilisation des fonctions Sécurité enfants 47
Mode de démonstration 48

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 2 6/25/2015 3:44:30 PM

Guide des récipients **49**

Guide de cuisson **51**

Micro-ondes 51
Cuisson 51
Réchauffage 56
Faire réchauffer des liquides 56
Faire réchauffer des aliments pour bébé 57
Remarque : 57
Décongélation 60
Gril 62
Micro-ondes + Gril 62
Cuisson par convection 64
Micro-ondes + Convection 64
Conseils et astuces 66

Dépannage **67**

Dépannage 67
Codes d'information 73

Caractéristiques techniques **74**

Garantie **75**

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 3 6/25/2015 3:44:30 PM

Consignes de sécurité importantes

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four à micro-ondes Samsung. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez le lire attentivement afin de profiter pleinement des nombreux avantages et fonctions qu'offre votre four micro-ondes.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four micro-ondes.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

A. N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

1. Porte (risque de déformation)

2. Charnières et loquets (cassés ou desserrés)

3. Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 4 6/25/2015 3:44:30 PM

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, voire mortelles**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

⚠ ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

NE PAS tenter.

NE PAS démonter.

NE PAS toucher.

Suivez scrupuleusement les consignes.

Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.

Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Contactez le service d'assistance technique.

Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 5 6/25/2015 3:44:30 PM

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées en page 4.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 8 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).
15. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 6 6/25/2015 3:44:30 PM

16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.

17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
- **a.** Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- **b.** Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- **c.** En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- **d.** N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

18. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT. Consignes pour réduire les risques de blessure :
- **a.** Ne faites pas surchauffer les liquides.
- **b.** Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
- **c.** N'utilisez pas de récipients à col étroit.
- **d.** Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
- **e.** Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

19. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes/gril car ils risquent de provoquer un incendie ou une électrocution.

20. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.

21. N'utilisez pas de papier lorsque l'appareil fonctionne en mode gril.

22. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il est inutilisé.

23. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 7 6/25/2015 3:44:31 PM

Consignes de sécurité importantes

⚠ ATTENTION

1. Modèle à hotte intégrée uniquement

- Nettoyez régulièrement la hotte : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
- Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyants pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

2. Modèle à boutons-poussoirs uniquement

- Consignes de sécurité pour éviter une possible exposition a une quantité trop importante de micro-ondes : Ne tentez pas de tirer d'une partie quelconque de la porte pour l'ouvrir. Pour ouvrir la porte, utilisez uniquement le bouton-poussoir situé en bas à droite sur la façade.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de fuite en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la fiche de mise à la terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 8 6/25/2015 3:44:31 PM

UTILISATION DE RALLONGES

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.

Déballez l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Veillez à ce que le four soit installé dans un emplacement suffisamment grand.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la fiche et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce circuit.

- Partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 9 6/25/2015 3:44:31 PM

Consignes de sécurité importantes

Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Lisez et respectez les « Consignes de mise à la terre » détaillées au début de ce chapitre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales en vigueur.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Connectez le four à un circuit de 20 A. Si le four est connecté à un circuit de 15 A, assurez-vous que le disjoncteur fonctionne.

N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

Concernant le cordon d'alimentation : ne l'accrochez pas sur un objet métallique ; ne posez pas d'objet lourd dessus ; ne le faites passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la fiche, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez le four en tirant sur la fiche uniquement.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche pour demander à ce qu'elle soit remplacée ou réparée.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 10 6/25/2015 3:44:31 PM

⚠ SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'INSTALLATION

Installez le four de telle façon que la fiche reste facilement accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

En cas d'inondation, contactez le centre de dépannage le plus proche si votre appareil a été en contact avec l'eau. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées au début de ce chapitre relatif aux informations de sécurité.
Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher à l'appareil, au cordon d'alimentation ou à la fiche.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ne toucher aucune des parties du four (ex. : porte) lorsque celui-ci est en marche ou vient juste de fonctionner.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.
Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais les éléments situés sous l'appareil sans surveillance. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer si la hotte fonctionne. Afin que la hotte ne se déclenche pas automatiquement chaque fois que vous vous servez de votre four, utilisez des plats de taille appropriée et ne faites fonctionner votre table de cuisson à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.
En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

- Respectez systématiquement les consignes de Sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer le four vous-même. La tension circulant à l'intérieur est très élevée. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 11 6/25/2015 3:44:31 PM

Consignes de sécurité importantes

Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez-le et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil alors qu'il est en fonctionnement en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Tenez tous les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.

- Risque d'asphyxie avec les sacs plastique.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.

- La chaleur à l'intérieur du four risque de provoquer des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium (sauf si indiqué précisément dans ce manuel), d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients comportant des ornements dorés ou argentés.

- Ces objets risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer.

N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- La chaleur dégagée par le four micro-ondes risque de faire exploser ou s'enflammer les gaz.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou de blessures.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 12 6/25/2015 3:44:31 PM

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

Si des fissures apparaissent à la surface du four micro-ondes, éteignez ce dernier.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé Le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur des aliments qui peut lui, être chaud au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.

Ne montez pas sur l'appareil et ne posez pas d'objets dessus (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.).

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- En cas de chute, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 13 6/25/2015 3:44:31 PM

Consignes de sécurité importantes

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

⚠ CONSIGNES DE NETTOYAGE IMPORTANTES

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil. (extérieur/intérieur)

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

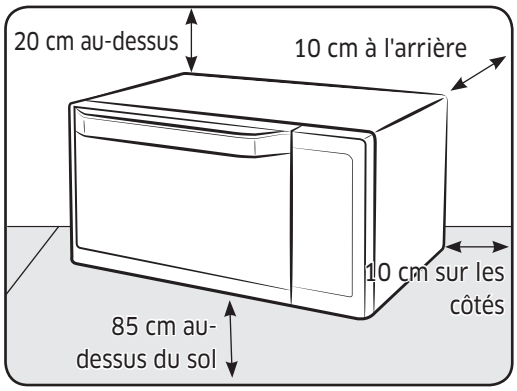
CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 14 6/25/2015 3:44:31 PM

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

- **NON DESTINÉ À UNE INSTALLATION DANS UN MEUBLE INTÉGRÉ**



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm (4 pouces) à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm (8 pouces) au-dessus.

2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

3. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle avec plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre CA appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et lavez le plateau tournant dès que nécessaire. Le plateau tournant peut être lavé en toute sécurité au lave-vaisselle.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 15 6/25/2015 3:44:31 PM

Consignes de sécurité importantes

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Si vous devez entreposer votre four micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

- Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le service après-vente le plus proche.
- N'utilisez pas le four si la porte paraît endommagée (ex. : porte ou joints) ; il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.
- Ne retirez pas le four de son habillage.
- Ce four micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

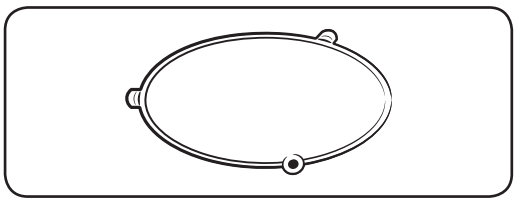
CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

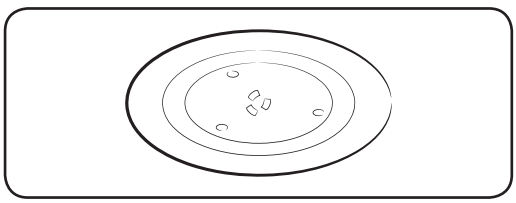
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 16 6/25/2015 3:44:31 PM

Installation

Accessoires

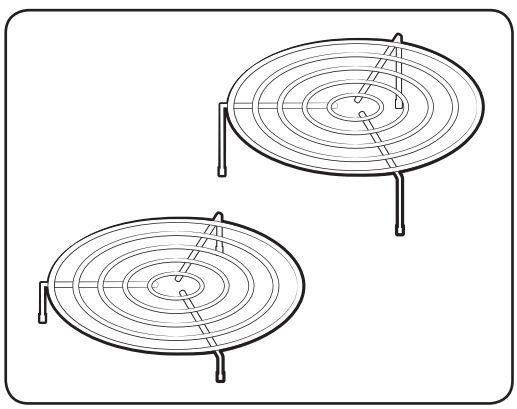
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.





01 Anneau de guidage *, à placer au centre du plancher du four.
Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.

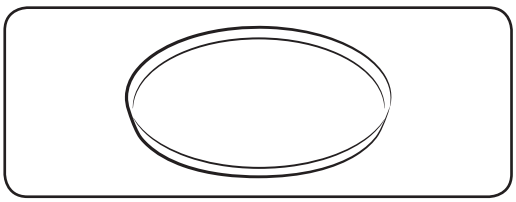
02 Plateau tournant *, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.
Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



03 Grille supérieure, grille inférieure * : à placer sur le plateau tournant.
Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 17 6/25/2015 3:44:32 PM

Installation



04 Plat croustilleur *.
Fonction : Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

☛ IMPORTANT

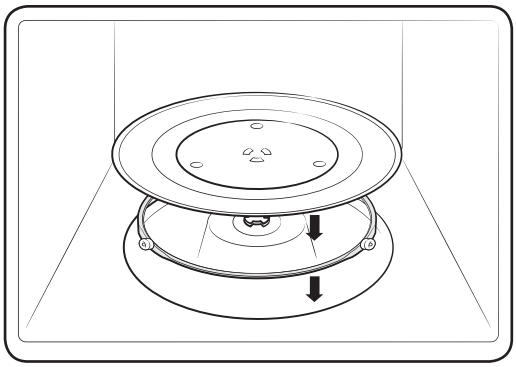
N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), veuillez contacter le centre d'appels Samsung en appelant au numéro de téléphone indiqué en dernière page du présent manuel. Vous pouvez également consulter notre site Web de pièces en ligne à l'adresse www.samsungparts.com.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 18 6/25/2015 3:44:32 PM

Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

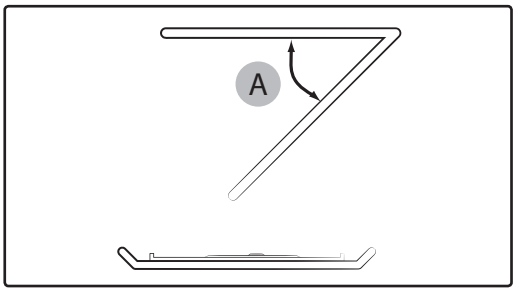
Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 19 6/25/2015 3:44:32 PM

Installation

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 20 6/25/2015 3:44:33 PM

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

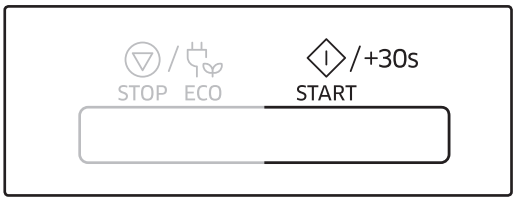
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 21 6/25/2015 3:44:33 PM

Présentation rapide



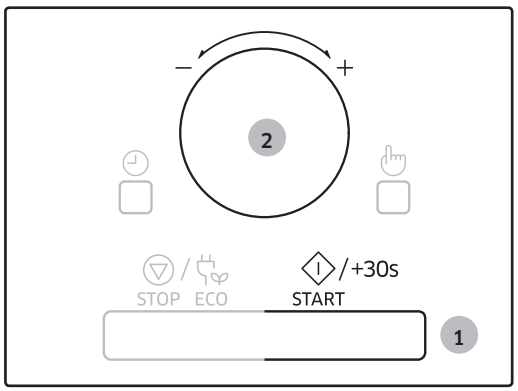
Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

Enfournez les aliments.

Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.

1) Le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



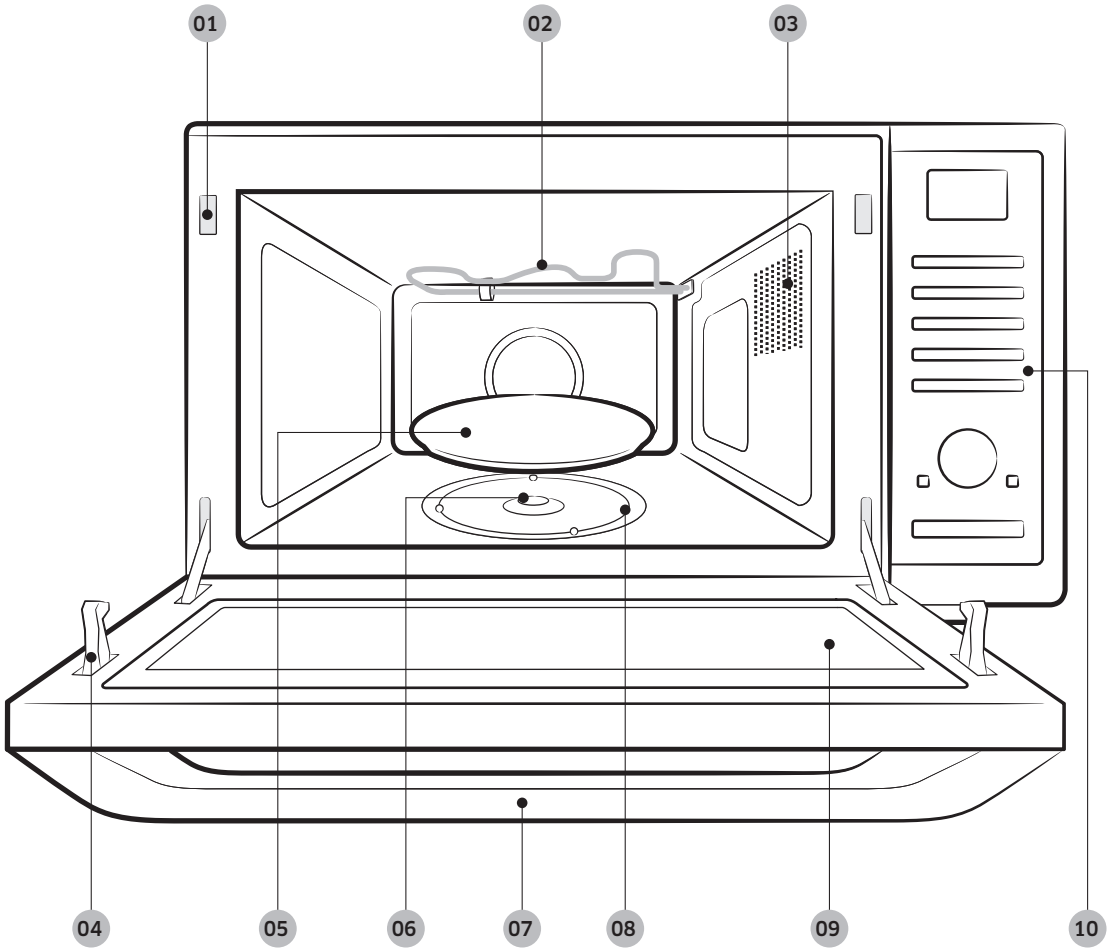
Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

1. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
2. En tournant le **bouton de réglage**, vous pouvez choisir la durée comme vous le souhaitez.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 22 6/25/2015 3:44:33 PM

Fonctions du four

Four



01 Orifices du système de verrouillage de sécurité

02 Élément chauffant

03 Éclairage

04 Loquets de la porte

05 Plateau tournant

06 Coupleur

07 Poignée de la porte

08 Anneau du plateau tournant

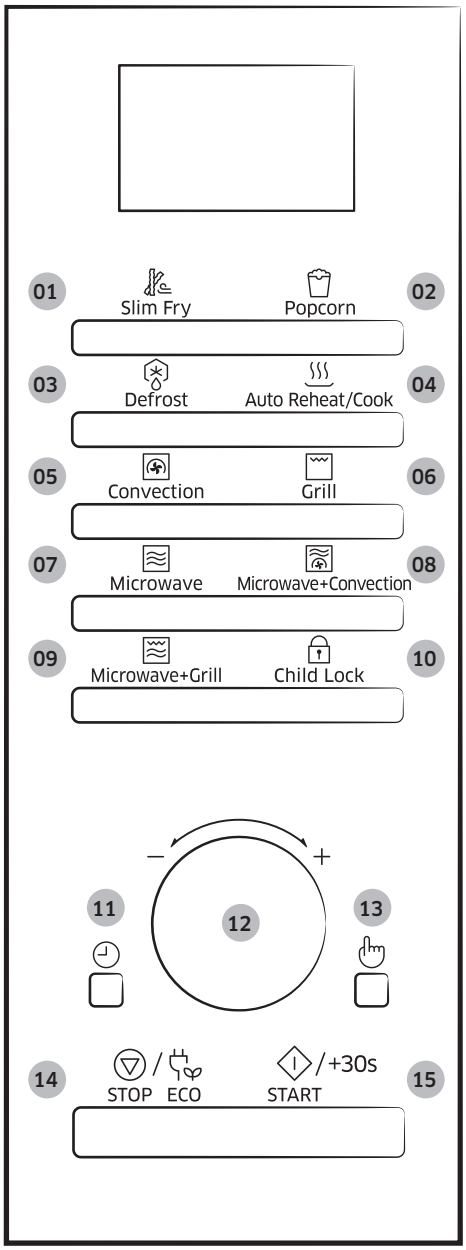
09 Porte

10 Tableau de commande

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 23 6/25/2015 3:44:33 PM

Fonctions du four

Tableau de commande



01 Bouton Frire avec peu de graisse
02 Bouton Pop-corn
03 Bouton Décongélation
04 Bouton Réchauffage/Cuisson automatiques
05 Bouton Convection
06 Bouton Gril
07 Bouton Micro-ondes
08 Bouton Micro-ondes + Convection
09 Bouton Micro-ondes + Gril
10 Bouton Sécurité enfants
11 Bouton Horloge
12 Bouton de réglage
13 Bouton Sélectionner
14 Bouton Arrêt/Éco
15 Bouton Départ/+30s

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 24 6/25/2015 3:44:34 PM

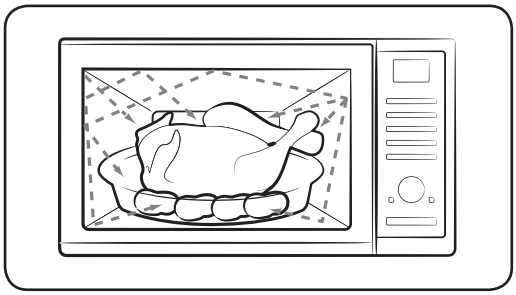
Utilisation du four

Fonctionnement d'un four micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur. Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité ;
   - teneur en eau ;
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

⚠ ATTENTION

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 25 6/25/2015 3:44:34 PM

Utilisation du four

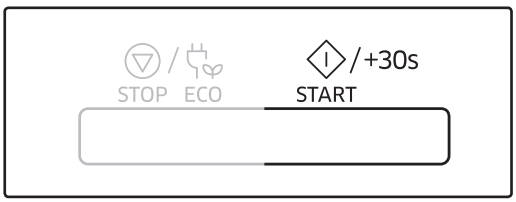
Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en page 67-72

REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 850 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le haut de la porte.
Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermer la porte



Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que nécessaire.

Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

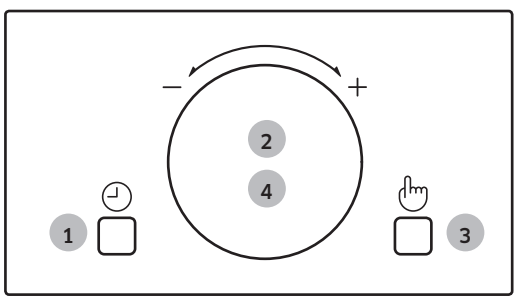
Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

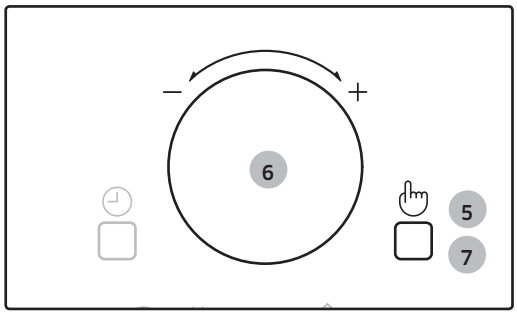
REMARQUE

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.



1. Appuyez sur le bouton **Horloge**.
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 H ou 24 H)
3. Appuyez sur le bouton **Sélectionner** pour terminer la configuration.
4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 26 6/25/2015 3:44:34 PM



5. Appuyez sur le bouton **Sélectionner**.
6. Tournez le **bouton de réglage** pour régler la minute.
7. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Sélectionner**.
   Résultat : L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

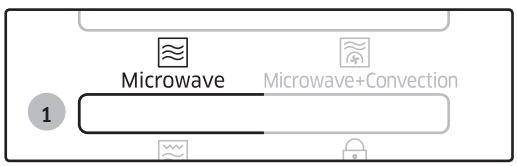
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

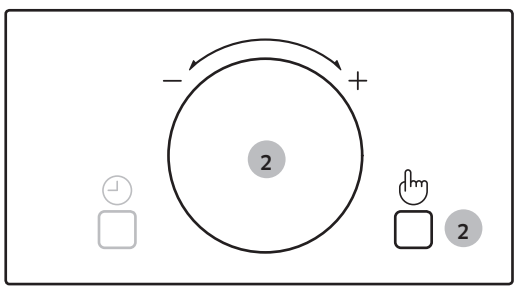
⚠ ATTENTION

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



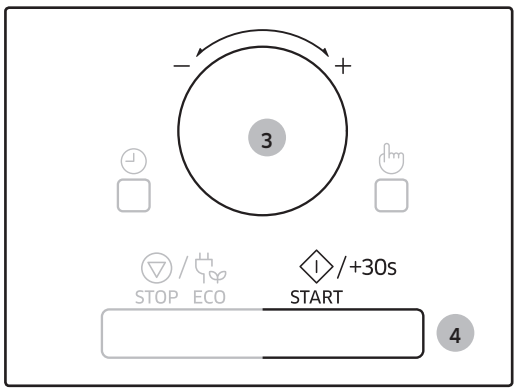
1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   ≋ (mode micro-ondes)
   100 (Niveau de puissance : 100 %)



2. Tournez le **bouton de réglage** jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélectionner** pour sélectionner la puissance.
   - Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 27 6/25/2015 3:44:35 PM

Utilisation du four



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
   Résultat : le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction du niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité.
Vous pouvez sélectionner dix puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage
Chaud	10 %
Décongélation	20 %
Faible	30 %
Moyennement faible	40 %
À point	50 %
Mijotage	60 %
Moyennement élevé	70 %
Réchauffage	80 %
Sauté	90 %
Élevé	100 %

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

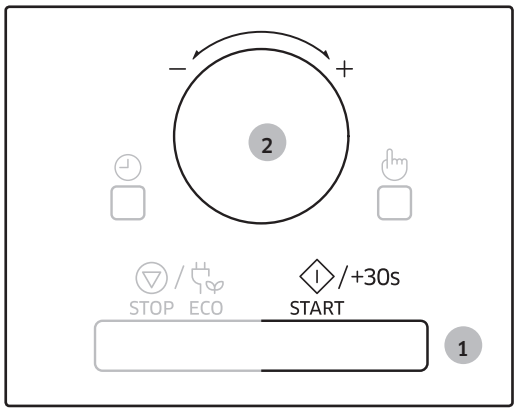
Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 28 6/25/2015 3:44:35 PM

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.



Méthode 1

Pour augmenter la durée de cuisson des aliments pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Méthode 2

Tournez simplement le **bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
Définitivement	Définitivement : Appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 29 6/25/2015 3:44:35 PM

Utilisation du four

Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

- Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
  Résultat : affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

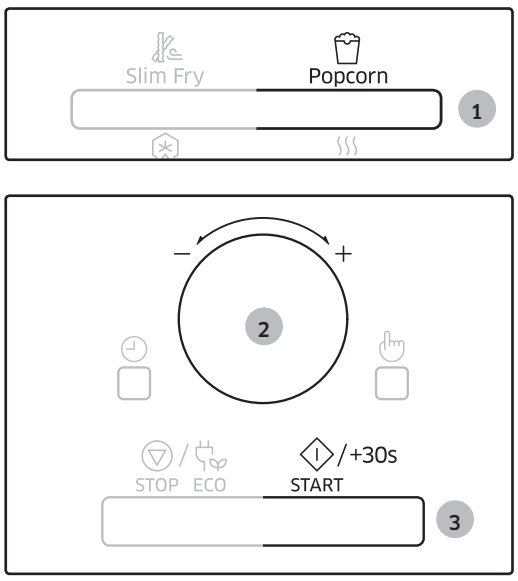
REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 30 6/25/2015 3:44:35 PM

Utilisation de la fonction Popcorn (Pop-corn)

La fonction **Pop-corn** possède une durée de cuisson et une puissance pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Popcorn (Pop-corn)**.
2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage**.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   Résultat :
   - La cuisson démarre.
   - Un signal sonore retentit lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Le tableau suivant détaille le programme **Pop-corn**, les quantités et les instructions.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Pop-corn	3,0 oz (85 g) 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four.
2 Pop-corn	3,5 oz (100 g) 1 sachet	

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 31 6/25/2015 3:44:35 PM

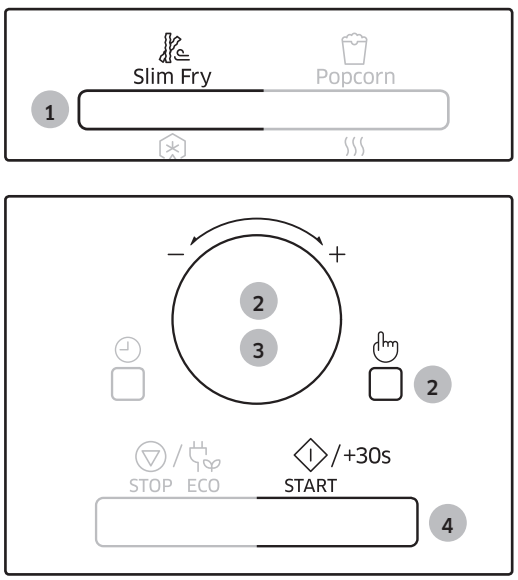
Utilisation du four

Utilisation des fonctions de cuisson Frire avec peu de graisse

Les 9 fonctions de cuisson **Frire avec peu de graisse** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de choisir le type d'aliment en tournant le **bouton de réglage**.
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

REMARQUE

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Appuyez sur le bouton **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**.
   Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.
   À ce stade, appuyez sur le bouton **Sélectionner** pour sélectionner le type d'aliment.
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage**.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 32 6/25/2015 3:44:36 PM

Guide Frire avec peu de graisse

Le tableau suivant présente les 9 programmes automatiques **Frire avec peu de graisse** pour faire frire. Il indique également les quantités et les instructions appropriées. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Frites au four surgelées	2 portions (0,7 à 0,8 lb) 4 portions (1,0 à 1,1 lbs)	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.
2 Crevettes surgelées	1 portion (0,5 à 0,6 lb) 2 portions (0,7 à 0,8 lb)	Répartissez uniformément les crevettes pannées surgelées sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.
3 Beignets de poulet surgelés	1 portion (0,5 à 0,6 lb) 2 portions (0,8 à 0,9 lb)	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.
4 Ailes de poulet	1 portion (0,3 à 0,4 lb) 2 portions (0,5 à 0,6 lb)	Pesez les ailes de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Ouvrez la porte et retournez les ailes une fois que le signal sonore est émis. (Le four arrête la cuisson.) Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour continuer. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
5 Frites maison	2 portions (0,7 à 0,8 lb) 4 portions (1,0 à 1,1 lbs)	Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures. Lavez et pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 3/8 pouces (10 mm). Trempez-les dans l'eau froide pendant 30 minutes. Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les d'1 cuillère à café d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Ouvrez la porte et retournez les frites une fois que le signal sonore est émis. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous n'ouvrez pas la porte). Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 33 6/25/2015 3:44:36 PM

Utilisation du four

Code/Aliment	Quantité	Consignes
6 Pommes de terre en morceaux surgelées	1 portion (0,5 à 0,6 lb) 2 portions (0,7 à 0,8 lb) 3 portions (0,9 à 1,0 lb)	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
7 Croquettes de pommes de terre surgelées	1 portion (0,5 à 0,6 lb) 2 portions (0,7 à 0,8 lb)	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.
8 Pilons de poulets	1 portion (0,5 à 0,6 lb) 2 portions (0,7 à 0,8 lb) 3 portions (0,9 à 1,0 lb)	Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Ouvrez la porte et retournez les pilons de poulets une fois que le signal sonore est émis. Le four arrête la cuisson. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour continuer. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
9 Mini rouleaux de printemps surgelés	1 portion (0,5 à 0,6 lb) 2 portions (0,7 à 0,8 lb)	Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.

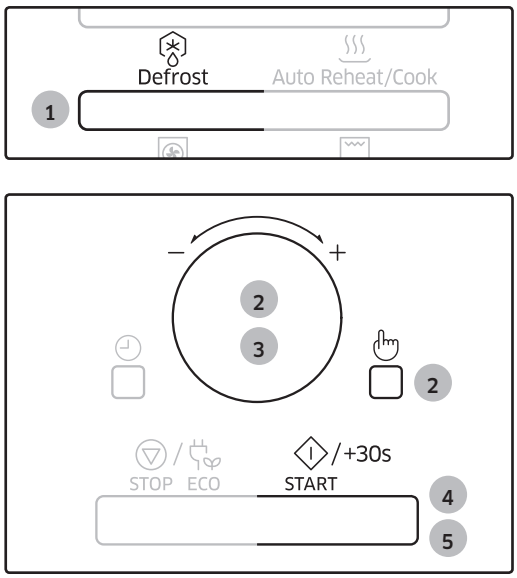
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 34 6/25/2015 3:44:36 PM

Utilisation des fonctions de décongélation

Le mode **Décongélation** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

REMARQUE

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.



Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Defrost (Décongélation)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. À ce stade, appuyez sur le bouton **Sélectionner** pour sélectionner le type d'aliment.
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage**.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   Résultat :
   - la phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour terminer la décongélation.
   Résultat : Une fois la cuisson terminée.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 35 6/25/2015 3:44:36 PM

Utilisation du four

Guide de décongélation

Le tableau suivant répertorie les divers programmes **Décongélation**, les quantités et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.
Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	0,1 à 3,5 lbs	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer pendant 20 à 60 minutes.
2 Volaille	0,1 à 3,5 lbs	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux de poulet. Laissez reposer pendant 20 à 60 minutes.
3 Poisson	0,1 à 3,5 lbs	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets de poisson. Laissez reposer pendant 20 à 60 minutes.
4 Pain/gâteaux	0,1 à 2,0 lbs	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue à fonctionner et s'arrête uniquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, des cheese cakes et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes.

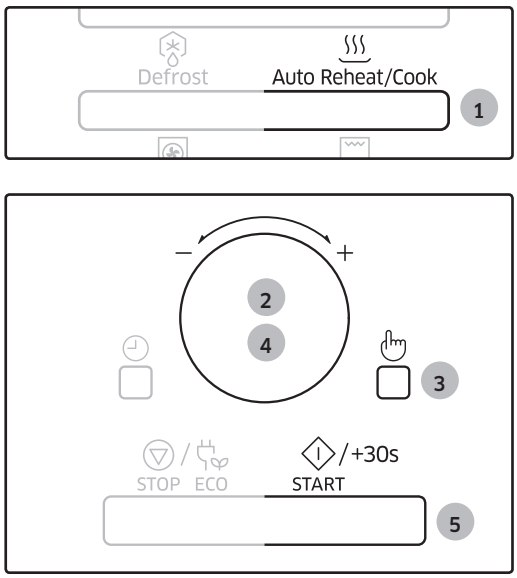
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 36 6/25/2015 3:44:36 PM

Utilisation des fonctions Réchauffage/Cuisson automatiques

Les 30 fonctions de **Réchauffage/Cuisson automatiques** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de choisir le type d'aliment en tournant le **bouton de réglage**.

⚠ ATTENTION

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.



Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)**.
2. Tournez le **bouton de réglage** pour sélectionner chaque catégorie de cuisson. (Réchauffage automatique ou Cuisson automatique)
3. Sélectionnez le mode Auto Reheat (Réchauffage automatique) en appuyant sur le bouton **Sélectionner**.
4. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

   Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. Une fois la cuisson terminée.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 37 6/25/2015 3:44:36 PM

Utilisation du four

Guide de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour un réchauffage et une cuisson automatiques.

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Réchauffage automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Boissons	1/2 tasses	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.
1-2 Boissons	une tasse	
1-3 Boissons	2 tasses	
1-4 Casserole (Plat mijoté)	8 oz	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Remuez avant de servir. Contenu : plats mijotés conservés au frais.
1-5 Casserole (Plat mijoté)	16 oz	
1-6 Casserole (Plat mijoté)	24 oz	
1-7 Casserole (Plat mijoté)	32 oz	

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 38 6/25/2015 3:44:36 PM

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-8 Assiette repas	9 à 12 oz	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Contenu : 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
1-9 Pâtes	8 oz	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Remuez avant de servir. Contenu : Pâtes : spaghetti et ravioli en conserve.
1-10 Pâtes	16 oz	
1-11 Pâtes	24 oz	
1-12 Pâtes	32 oz	
1-13 Petit-déjeuner surgelé	4 à 6 oz	Suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et redémarrez le four.
1-14 Petit-déjeuner surgelé	7 à 8 oz	
1-15 Dîner surgelé	8 à 10 oz	Déballez les aliments et suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos.
1-16 Dîner surgelé	11 à 14 oz	
1-17 Dîner surgelé	15 à 18 oz	

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 39 6/25/2015 3:44:36 PM

Utilisation du four

2. Cuisson automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Riz blanc	une tasse	Utilisez une grande cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez les aliments.
2-2 Riz blanc	2 tasses	
2-3 Escalopes de poulet	2 portions	Badigeonnez les escalopes de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Lorsque le signal sonore retentit, ouvrez la porte et retournez les escalopes de poulet. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour continuer. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
2-4 Escalopes de poulet	4 portions	
2-5 Brocolis en morceaux	0,3 lb	Lavez et nettoyez les brocolis. Préparez les bouquets et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
2-6 Brocolis en morceaux	0,5 lb	
2-7 Brocolis en morceaux	0,8 lb	
2-8 Brocolis en morceaux	1,1 lbs	
2-9 Pommes de terre épluchées	0,6 lb	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez pendant la cuisson. Laissez reposer pendant 3 minutes.
2-10 Pommes de terre épluchées	1,0 lb	
2-11 Filets de poisson	2 portions	Placez les filets (morue, lieu, etc.) sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
2-12 Filets de poisson	4 portions	
2-13 Poulet rôti	3 à 4 lbs	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.

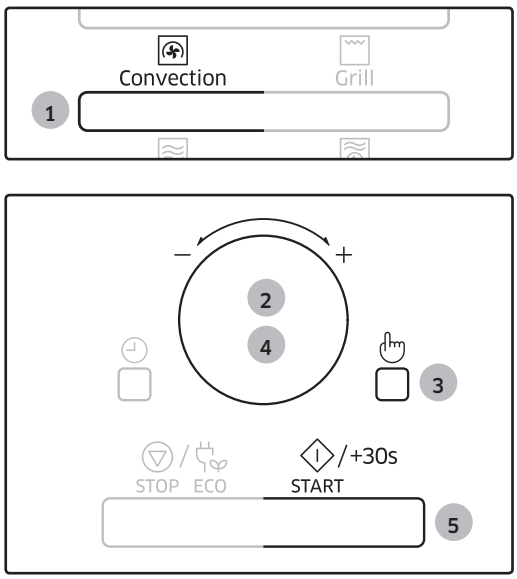
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 40 6/25/2015 3:44:37 PM

Cuisson par convection

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 100 °F et 400 °F. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.



1. Appuyez sur le bouton **Convection**.
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode Convection)
   350 °F (température)
2. Réglez la température en tournant le **bouton de réglage**.
   (Température : 100 ~ 400 °F
   400, 375, 350, 325, 300, 250, 200, 100 °F)
   - Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **Sélectionner**.
4. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
   (Si vous voulez préchauffer le four, sélectionnez « : 0»)
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

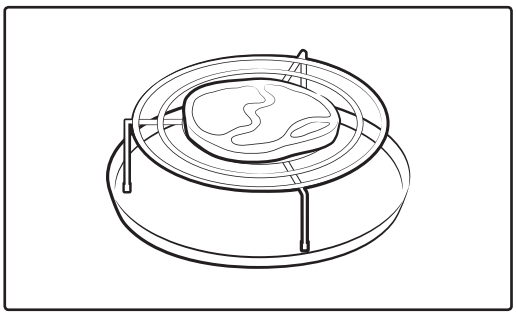
MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 41 6/25/2015 3:44:37 PM

Utilisation du four

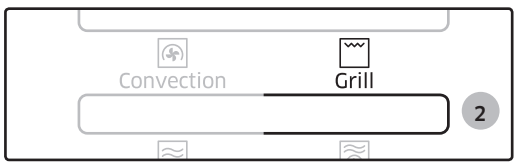
Faire griller

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

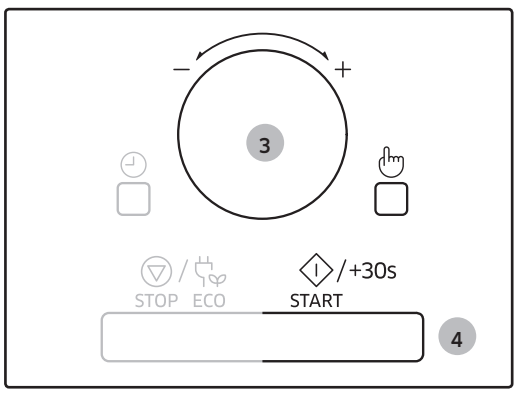


1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode gril)

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez le temps de cuisson au gril en tournant le **bouton de réglage**.

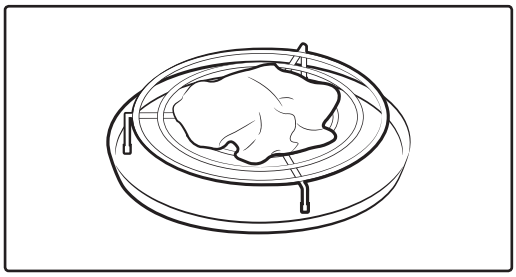
- Le temps de cuisson au gril maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
Résultat : La cuisson au gril démarre. Une fois la cuisson terminée.

1) Le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 42 6/25/2015 3:44:37 PM

Choix des accessoires



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.
Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.
Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

⚠ ATTENTION

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 49-50.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 43 6/25/2015 3:44:38 PM

Utilisation du four

Combinaison micro-ondes et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

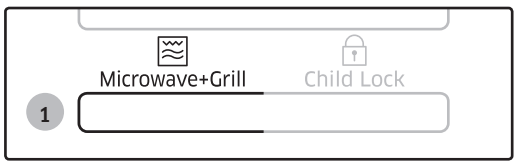
⚠ ATTENTION

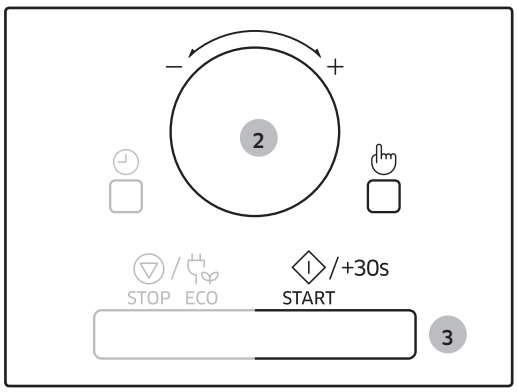
Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

⚠ ATTENTION

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Fermez la porte.





1. Appuyez sur le bouton **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)**.
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode combiné micro-ondes et gril)
2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
   - La durée de cuisson maximale est de 60 minutes.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 44 6/25/2015 3:44:38 PM

Combinaison micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

⚠ ATTENTION

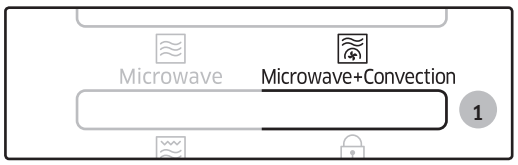
Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

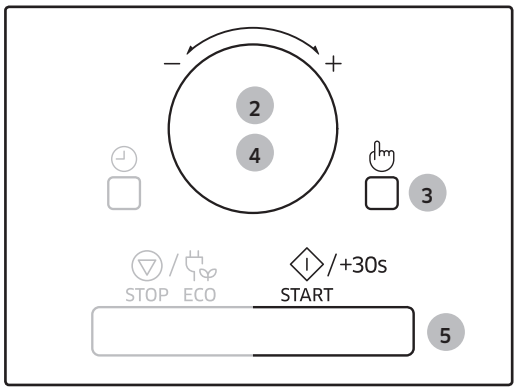
⚠ ATTENTION

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 45 6/25/2015 3:44:38 PM

Utilisation du four





1. Appuyez sur le bouton **Microwave+Convection (Micro-ondes+Convection)**.

2. Sélectionnez la température appropriée en tournant le **bouton de réglage**.
(Température : 100 ~ 400 °F
400, 375, 350, 325, 300, 250, 200, 100 °F)
- Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.

Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné Micro-ondes et Convection)
350 °F (température)

3. Appuyez sur le bouton **Sélectionner**.

4. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
- La durée de cuisson maximale est de 60 minutes.

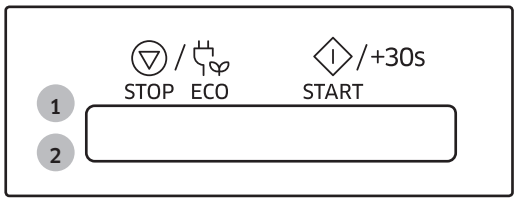
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat : La cuisson combinée démarre. Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. Une fois la cuisson terminée.
1) Le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 46 6/25/2015 3:44:38 PM

Arrêt du signal sonore

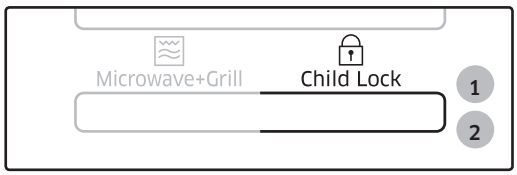
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
   Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
   Résultat : Le four fonctionne normalement.

Utilisation des fonctions Sécurité enfants

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.



1. Appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.
   Résultat :
   - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
   - La lettre « L » s'affiche.

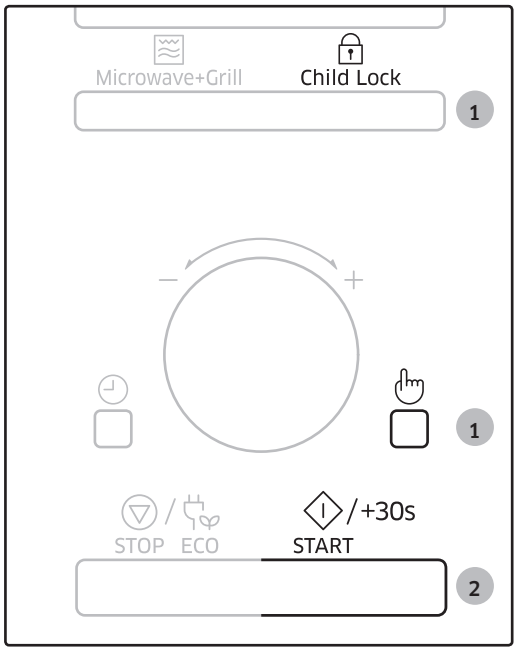
2. Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.
   Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 47 6/25/2015 3:44:39 PM

Utilisation du four

Mode de démonstration

Le mode de démonstration vous permet de voir comment votre micro-ondes fonctionne sans avoir à chauffer le four.



1. Appuyez sur les boutons **Sélectionner** et **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 1 seconde.
   Résultat : L'écran affiche « On » (Activé).
2. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Maintenant, le mode de démonstration est activé.

REMARQUE

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez les étapes 1 et 2.
Le message « OFF » (Désactivé) s'affiche.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 48 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 49 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide des récipients

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : risqué

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 50 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide de cuisson

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 51 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	0,3 lb	70 %	5-6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Brocolis	0,7 lb	70 %	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Petits pois	0,7 lb	70 %	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	0,7 lb	70 %	7½-8½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/ Maïs)	0,7 lb	70 %	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (à la chinoise)	0,7 lb	70 %	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 52 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par tranche de 0,6 lb sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	0,6 lb 1,0 lb	100 %	3-4 5½-6
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	1,0 lb	100 %	4½-5
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Carottes	1,0 lb	100 %	6-7
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Chou-fleur	0,6 lb 1,0 lb	100 %	3½-4 6-7
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus grosses sommités en deux. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Courgettes	0,6 lb	100 %	4-5
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Aubergines	0,6 lb	100 %	3-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 53 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide de cuisson

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Poireaux	0,6 lb	100 %	3½-4
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Champignons	0,25 lb 0,6 lb	100 %	1½-2 2½-3
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Oignons	0,6 lb	100 %	5-6
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Poivrons	0,6 lb	100 %	5-6
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pommes de terre	0,6 lb 1,0 lb	100 %	5-6 8-9
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Chou-rave	0,6 lb	100 %	6-7
	Consignes Coupez le navet en petits dés. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 54 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	une tasse 1½ tasse	50 %	23-25 26-28
	Consignes Ajoutez 2 tasses d'eau froide pour 1 tasse de riz. Laissez reposer pendant 5 minutes. Ajoutez 3 tasses d'eau froide pour 1½ tasse de riz. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	une tasse 1½ tasse	50 %	25-27 28-30
	Consignes Ajoutez 2 tasses d'eau froide pour 1 tasse de riz. Laissez reposer pendant 5 minutes. Ajoutez 3 tasses d'eau froide pour 1½ tasse de riz. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	une tasse	80 %	16-17
	Consignes Ajoutez 2 tasses d'eau froide pour 1 tasse de mélange riz/riz sauvage. Laissez reposer pendant 5 minutes. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + blé)	une tasse	80 %	17-18
	Consignes Ajoutez 1¾ tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz/céréales mélangées. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Pâtes	une tasse	80 %	10-11
	Consignes Ajoutez 4¼ tasses d'eau. Laissez reposer pendant 5 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 55 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide de cuisson

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre 65 et 68 °F pour les liquides et sur une température comprise entre 41 et 45 °F pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés avec une puissance de 100 % alors que d'autres aliments doivent être réchauffés à une puissance de 60 %, 50 % ou même 30 %.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 56 6/25/2015 3:44:39 PM

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température recommandée pour servir les aliments : entre 86 et 104 °F.

Lait pour bébé :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température recommandée pour servir les aliments : environ 99 °F.

Remarque :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (Café, Thé et Eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	100 %	1½-2 3½-4 4-4½ 4½-5
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	0,6 lb 0,8 lb 1,0 lb 1,2 lbs	80 %	3½-4 4½-5 6-6½ 7-7½
	Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 57 6/25/2015 3:44:39 PM

Guide de cuisson

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Plat mijoté (réfrigérée)	0,8 lb	70 %	4½-5½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérée)	0,8 lb	70 %	3½-4½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérée)	0,8 lb	70 %	4-5
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Plats préparés (réfrigérée)	0,8 lb 1,0 lb 1,2 lbs	70 %	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	0,9 lb	70 %	6-7
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 58 6/25/2015 3:44:40 PM

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	0,4 lb	70 %	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	0,4 lb	70 %	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	30 %	30 à 40 s. 1 min à 1 min 10 s.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-la au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 59 6/25/2015 3:44:40 PM

Guide de cuisson

Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments.
Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -5 et -4 °F, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Bœuf haché	0,6 lb	20 %	6-7
	1,1 lbs		8-13
Escalopes de porc	0,6 lb	20 %	7-8
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 60 6/25/2015 3:44:40 PM

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Volaille			
Morceaux de poulet	1,1 lbs (2 morceaux)	20 %	14-15
Poulet entier	2,7 lbs	20 %	32-34
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 15 à 60 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	0,4 lb	20 %	6-7
Poisson entier	0,9 lb	20 %	11-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	0,7 lb	20 %	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains	2 portions	20 %	1-1½
(50 g chacun)	4 portions		2½-3
Tartine/Sandwich	0,6 lb	20 %	4-4½
Pain complet	1,1 lbs	20 %	7-9
(Farine de blé et de seigle)	**Consignes** Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer pendant 5 à 20 minutes.		

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 61 6/25/2015 3:44:40 PM

Guide de cuisson

Gril

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

Micro-ondes + Gril

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Le niveau de puissance par défaut pour ce mode est de 30 %.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 62 6/25/2015 3:44:40 PM

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étapes (min.)
Tomates grillées	0,9 lb (2 unités).	30 % + Gril	15-18	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	1,1 lbs	1 étape 30 % + Gril 2 étapes Gril	15-18	8-10
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de légumes/ Gratin de pommes de terre (réfrigérée)	1,0 lb	1 étape 30 % + Gril 2 étapes Gril	15-18	3-5
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
Pommes au four	2 pommes (environ 0,9 lb)	30 % + Gril	10-13	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Morceaux de poulet	1,1 lbs (2 parts)	30 % + Gril	18-20	10-12
	Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poisson grillé	0,9 à 1,1 lbs	1 étape 30 % + Gril 2 étapes Gril	13-15	6-8
	Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 63 6/25/2015 3:44:40 PM

Guide de cuisson

Cuisson par convection

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

Micro-ondes + Convection

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.
Le niveau de puissance par défaut pour ce mode est de 30 %.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :

viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 64 6/25/2015 3:44:40 PM

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étapes (min.)
Pizza Pizza surgelée (Déjà cuite)	0,7 à 0,9 lb	1 étape 30 % + 400 °F 2 étapes Convection 400 °F	9-11	9-11
	Consignes Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
Pâtes Lasagnes surgelées	0,9 lb	1 étape 30 % + 400 °F 2 étapes Convection 400 °F	16-18	4-6
	Consignes Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
Viande Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (A point)	2,7 à 2,9 lbs	30 % + 350 °F	22-25	17-20
	Consignes Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.			
Pâtisseries Gâteau marbré (Pâte fraîche)	1,1 lbs	350 °F uniquement	47-52	-
	Consignes Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.			
Gâteaux de petite taille (Pâte fraîche)	12 x 0,06 lb	350 °F uniquement	35-38	-
	Consignes Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur le plat croustilleur sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.			
Cookies (Pâte fraîche)	0,45 à 0,6 lb	400 °F uniquement	15-20	-
	Consignes Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.			

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 65 6/25/2015 3:44:40 PM

Guide de cuisson

Conseils et astuces

Faire fondre du beurre

Placez environ 3 cuillères à soupe de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 90 % jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

Placez environ une demi-tasse (¼ lb) de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 50 % jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez ¾ oz (20 g) de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 30 % jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine de ⅓ oz (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 30 %. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 3 cuillères à café) avec 2⅔ cuillères à soupe (40 g) de sucre et 1 tasse (250 ml) d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 90 %, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 21 oz de fruits (600 g ou environ 2½ tasses) (ex : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez.
Ajoutez 1½ tasse (300 g) de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 90 %.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer pendant 5 minutes avec le couvercle.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du lait, en suivant les instructions du fabricant. Ajoutez du sucre si tel est demandé. Remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 90 %.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément environ 1 oz (30 g) d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 60 % au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 66 6/25/2015 3:44:40 PM

Dépannage

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 67 6/25/2015 3:44:40 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 68 6/25/2015 3:44:40 PM

Problème	Cause	Action
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton **Cancel (Annuler)**.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/ de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 69 6/25/2015 3:44:40 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30sec (+30sec) actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four à micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30sec (+30s) lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 70 6/25/2015 3:44:40 PM

Problème	Cause	Action
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 71 6/25/2015 3:44:40 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats.

REMARQUE

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 72 6/25/2015 3:44:41 PM

Codes d'information

Code	Description	Action
C-21	Le capteur de température détecte lorsque la température est plus haute que la température de réglage.	Éteignez le four à micro-ondes pour refroidir le produit puis réessayez de régler. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-d0	Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 73 6/25/2015 3:44:41 PM

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MC11J7033C*
Alimentation	120 V ~ 60 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant) Convection (élément chauffant)	 1450 W 1400 W 850 W 1450 W maxi.
Puissance de sortie	850 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieures (poignée incluse) Intérieures	 $20\ ^{19}/_{32}$ x $12\ ^{21}/_{128}$ x $19\ ^{59}/_{64}$ $14\ ^{11}/_{16}$ x $9\ ^{11}/_{64}$ x $14\ ^{9}/_{16}$
Capacité	1,1 pi^3
Poids Net	 44,1 lbs

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 74 6/25/2015 3:44:41 PM

Garantie

Four à micro-ondes Samsung

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)

- un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, un filtre ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux États-Unis. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 75 6/25/2015 3:44:41 PM

Garantie

En fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes, sans pour autant s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; les problèmes relatif au plateau en verre ou au plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 76 6/25/2015 3:44:41 PM

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRÈS EXPIRATION DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDÉRÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou www.samsung.com/ca/support (English)

www.samsung.com/ca_fr/support (French)

MC11J7033CT_AC_DE68-04334R-01_CFR.indd 77 6/25/2015 3:44:41 PM

Notes

Notes

Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

*Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DE68-04334R-01